



hr1-DOLCE VITA

Veronique Witzigmann
Topfen-Tarte

ZUTATEN FÜR 1 KUCHEN

FÜR DEN TEIG:

4 EIER (M), ZIMMERTEMPERATUR
100 G WEICHE BUTTER
ABRIEB VON ¼ BIO-ORANGE
80 G ZUCKER
100 G TOPFEN (20 %)
1 PRISE SALZ
60 G GEMAHLENE MANDELN
40 G GEMAHLENE HASELNÜSSE

FÜR DIE GLASUR:

200 G APRIKOSENFUCHTAUFSTRICH
20 G BITTERSCHOKOLADE
ZUSÄTZLICH:
1 SPRINGFORM (26 CM DURCHMESSER)
BUTTER ZUM AUSSTREICHEN DER FORM

ZUBEREITUNG

Den Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. In die Springform ein Blatt Backpapier einspannen und die Ränder mit Butter ausstreichen.

Für den Teig die Eier trennen. Butter in eine Schüssel geben, Orangenabrieb und Zucker zufügen und mit dem Handmixer gut schaumig rühren. Die Eigelbe nach und nach einarbeiten, dann den Topfen untermischen.

Die Eiweiße in einer zweiten Schüssel mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Mandeln und Haselnüsse in einer Schale mischen und im Wechsel mit dem Eischnee unter die Topfenmasse heben.



hr1-DOLCE VITA

Teig in die Form füllen und 25–30 Minuten auf der mittleren Schiene im Ofen backen. Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit einem Messer am Rand der Form entlangfahren und Tarte aus der Form lösen. Auf eine Kuchenplatte stürzen und das Backpapier abziehen.

Den Aprikosenfruchtaufstrich durch ein Sieb in einen Topf passieren, erwärmen und auf dem Kuchen glatt verstreichen. Glasur trocknen lassen, dann die Bitterschokolade mit einer feinen Reibe darüberraaspeln.

Aus:
Veronique Witzigmann
SÜSSES: Das große Backbuch
Callwey-Verlag 2022
ISBN: 978-3766725547